

Lekker ijs zelf maken

Camilla Hamid



DELTA

INHOUD

VOORWOORD 5

INLEIDING 6

ROMIG IJS 15

IJSJES OP STOKJES 47

NICECREAM – GEZONDER IJS 58

LEKKER BIJ IJS 73

REGISTER 94



VOORWOORD

IJs is geweldig! Het betovert ons met zijn eenvoud, romige consistentie en ontelbare smaakvariaties. We kennen het allemaal en hebben er vast ook allemaal wel herinneringen aan. Misschien weten we nog hoe beteuterd we als kind waren toen het bolletje van het hoorntje gleet voordat we ophadden. Of laat dat heerlijke ijsdessert ons terugdenken aan die fantastische vakantie onder de zon.

IJs kan je op allerlei manieren zelf maken en er zijn net zoveel theorieën over wat de juiste manier is. Zelf doe ik het bij voorkeur met zo min mogelijk inspanning en zo weinig mogelijk ingrediënten, en zonder onhandige of dure keukenapparatuur. Met de recepten in dit boek maak je het ijsbeslag gewoon in een kom, waarna je het een paar uur invriest terwijl je zelf iets anders gaat doen.

Hoe vaak heb ik niet trek gehad in zelfgemaakt ijs en een recept gezocht om vervolgens te lezen: 'Giet het ijsbeslag in de ijsmachine...' De teleurstelling was steeds weer even groot.

Sommige mensen menen dat ijs zonder ijsmachine niet lekker kan worden. Maar dan hebben ze mijn recepten nog niet geprobeerd! Als je zelf ijs wil maken, zijn er volgens mij maar twee dingen belangrijk: het moet makkelijk zijn en het eindresultaat moet lekker smaken! Hoe je dat bereikt, maakt niet uit!

PS Bij alle recepten in dit boek waarbij je de oven moet gebruiken, gaat het om boven- en onderwarmte, tenzij anders vermeld.

HET PERFECTE BOLLETJE

IJs eten is geen kunst. Een perfect rond ijsbolletje maken is dat echter wel. Ik kan helemaal gehypnotiseerd toekijken als er zonder ook maar enige wrijving een bolletje ijs wordt geschept – zo lekker glanzend dat het bijna schittert. Het vergt enige oefening, maar dankzij deze tips kan je zelf al gauw het perfecte bolletje maken. (En dan vol verwachting zien hoe de ijsbolletjes in een hoorntje op elkaar worden gestapeld is het volgende hoogtepunt!)

- 1. BEWAAR IJS OP DE JUISTE MANIER.** IJs kan je het beste achter in de vriezer bewaren. Daar behoudt het zijn ideale consistentie omdat de temperatuur er relatief constant is, anders dan voorin, waar de kou telkens naar buiten trekt als je de deur opent.
- 2. HAAL HET IJS OP TIJD UIT DE VRIEZER.** Flink bewegen bij dagelijkse bezigheden is natuurlijk goed, maar als je mooie ijsbolletjes wil maken zonder kramp in je arm te krijgen, haal je het ijs 5 à 10 minuten van tevoren uit de vriezer. Het ijs een kwartiertje in de koelkast zetten voordat je het serveert is ideaal – zowel voor de smaak als de consistentie (dit geldt uiteraard alleen voor schepijs, niet voor waterijs).
- 3. WARM WATER.** Pak een glas warm water om de ijsschep in te dopen. Met een warme ijsschep krijg je namelijk een perfect bolletje zonder dat het ijs aan de schep blijft plakken of zijn vorm verliest.
- 4. VORM EEN ‘S’.** Maak een lichte S-beweging met je hand als je de schep door het ijs haalt. Dat is niet alleen prettig voor je pols, maar ook de beste manier om met één beweging een mooi bolletje te maken.



MOEILIKHEIDSGRAAD

Alle recepten in dit boek zijn makkelijk te maken, maar er zijn wel verschillende niveaus. Om een recept te vinden dat bij je past, hoef je alleen maar naar het aantal ijshoortjes te kijken.



ÉÉN GEVULD HOORNTJE = MAKKELIJKST

IJs dat je zelfs kan maken terwijl je aan het telefoneren bent of als er een kind in de buurt is. Of misschien ga je voor het eerst ijs maken en wil je zeker weten dat er vrijwel niets mis kan gaan. Dan zijn deze recepten iets voor jou. De hoeveelheid afwas is ook minimaal!



TWEE GEVULDE HOORNTJES = MAKKELIJKER

Hierbij kan ook niet veel fout gaan, maar je hebt wat meer keukengerei nodig en er zijn ook wat meer stappen. Als je een beetje wordt afgeleid is dat niet erg, maar het is wel handig als je beide handen vrij hebt.



DRIE GEVULDE HOORNTJES = MAKKELIJK

Als je dit ijs gaat maken, kan je wel wat rust om je heen gebruiken, maar als je een enkele keer wordt afgeleid is er niets aan de hand. Bij wijze van warming-up kan je eerst een paar van de makkelijkere en makkelijkste recepten maken, dan heb je al enige ervaring voordat je met dit soort recepten aan de slag gaat.

OVERIGE SYMBOLEN



